



Caresana Ruchè di Castagnole Monferrato

L'origine e la storia di questo vitigno autoctono sono ancora avvolti nel mistero e quindi si possono fare solo delle supposizioni, ma la gente di Castagnole il Ruchè lo ha da sempre nel cuore e...in cantina.

Era il vino della festa e delle occasioni solenni, il vino che negli infernotti occupava le nicchie più nascoste, atte a conservare con cura liturgica questo vino, prezioso come una reliquia.

La zona di produzione del Ruche' comprende l'intero territorio dei comuni di Castagnole M.to, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scuzolengo e Viarigi.

L'azienda agricola coltiva tre ettari di Ruche' nel comune di Montemagno in terreni tufacei bianchi, ricchi di sabbie astiane e di microelementi, con una esposizione sud-sud ovest che consente un'elevata maturazione delle uve, ottenendo un vino di color rosso rubino con accentuate sfumature di porpora, un bouquet fine, persistente, lievemente aromatico con piacevoli sentori di frutta sciropata, more, lamponi e di geranio fiorito.

Il sapore è morbido e vellutato, leggermente tannico, con un retrogusto di ciliegia appassita e albicocca ben matura.



Gradazione: 15% vol

Temperatura: 18°-20°C

Tipologia: Ruchè

Consigli:

E' ottimo con formaggi saporiti di media e alta stagionatura (Castelmagno, Raschera, Gorgonzola, Grana da tavola) e i caratteristici piatti tipici piemontesi (finanziera, brasati, selvaggina). Stappare la bottiglia alcune ore prima del consumo e servire alla temperatura indicata.



Azienda Agricola
GATTO PIERFRANCESCO
CASTAGNOLE MONFERRATO



**Enoteca
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA
Tel.071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com
Enoteca on-line : www.enotecadorica.com